

食品中の微生物
生育要因

水分活性 A_w

pH

酸素含量

脂質含量

鉄含量

流通履歴

温度履歴

微生物フローラ

抗菌性物質

物性（固体・液体・気体）

環境影響（容器・包装）

その他

環境適応現象

ヒトの微生物
感受性要因

内部要因

体質

体調

年齢

性（妊娠）

代謝

その他

外部要因

温熱寒冷

湿乾

食物

大気

水

薬剤

化粧品

日光

放射線

微生物

ストレス

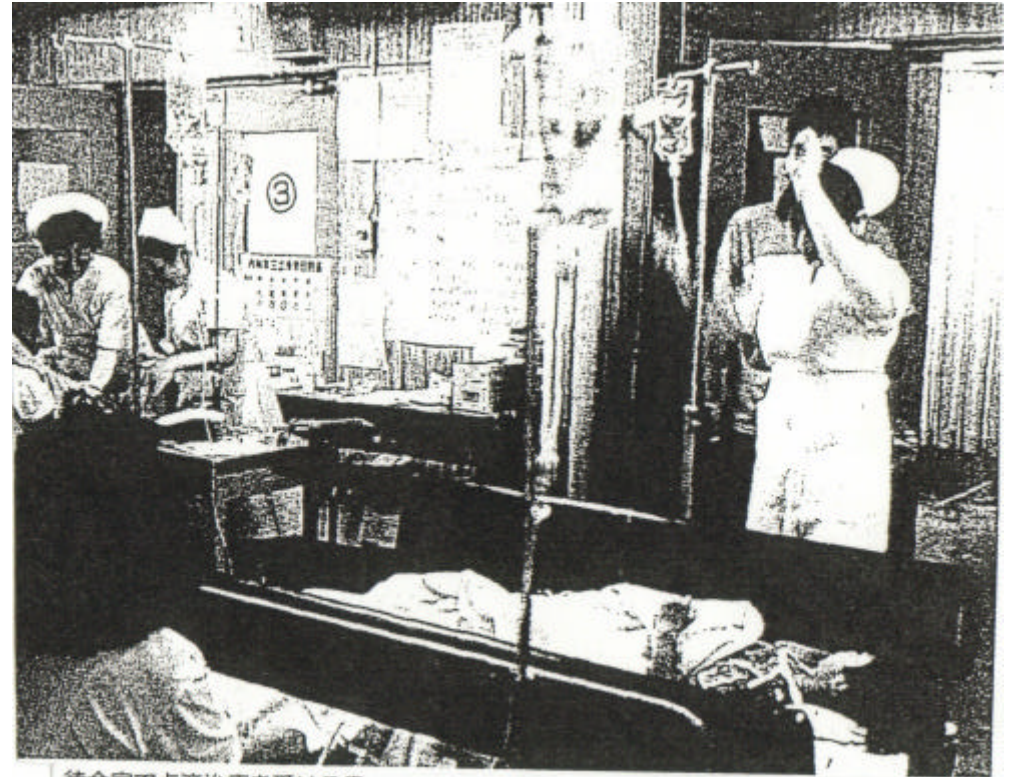
その他

ハイリスク
グループ

2002年8月。宇都宮で老人9名が、0157に感染して死亡

科学技術が進んでも、 食中毒患者数が減らないのは？

- 食料生産や供給の複雑化
- 高齢化人口の増加
- 病気や免疫不全の方の増加
- 食品衛生意識の低下
+ リスク要因の変化
- 病原要因の変化



待合室で点滴治療を受ける患
大阪府堺市の市立堺病院で 1996年7月14日 (朝日新聞より)

分業化時代の食品安全：

食品供給行程 (フードチェーン) の理解が必須